



# Pilze richtig sammeln und genießen





**Ulli Sima**  
Stadträtin für Umwelt und  
Wiener Märkte

# Vorwort

**Der Pilzfolder des Marktamtes** gibt interessierten PilzsammlerInnen eine Basisinformation über die Vielfalt der Pilze und vor allem eine Beschreibung der giftigen Arten. Das Sammeln von Pilzen hat für die WienerInnen eine lange Tradition und erfreut sich zunehmender Beliebtheit.

Gute Speisepilze sind Delikatessen mit nur wenig Kalorien. Es ist jedoch Vorsicht geboten: Unter den vielen Pilzarten gibt es auch ungenießbare und giftige Exemplare. Geschulte ExpertInnen des Marktamtes begutachten Ihre Funde kostenlos.

Ich würde mich freuen, wenn Sie dieses Serviceangebot nutzen und wünsche Ihnen viel Spaß beim Schwammerl suchen!



**Andreas Kutheil**  
Marktamtsdirektor

# Vorwort

**Essbare und giftige Pilze sind manchmal täuschend ähnlich, immer wieder kommt es zu Verwechslungen.** Nur genaue Betrachtungen und richtige Kenntnisse können davor schützen. Wesentliche Merkmale sind Farbe und Beschaffenheit der Hutoberfläche und der –unterseite, markante Stiele und deren Basis, worauf man immer achten sollte.

Guter Rat ist nicht teuer! In diesem Pilzfolder vom Marktamt Wien sind sowohl die wesentlichen Merkmale der häufigsten essbaren Pilze als auch deren gefährlichen Doppelgänger beschrieben.

Bei der geringsten Unsicherheit sollten Sie die Pilze entweder im Wald stehen oder unbedingt durch das Marktamt begutachten lassen. Viel Spaß bei der Schwammerlsuche!



# Pilze richtig sammeln und genießen



In Mitteleuropa gibt es über 3.000 Pilzarten. Sie wachsen in Wäldern, auf Wiesen, in den Auen aber auch in den Parkanlagen. Ob Herrenpilz, Parasol, Eierschwammerl, Edelreizker, bei manchen Pilzen handelt es sich um wahre Delikatessen. Viele Pilzarten sind jedoch für den Menschen ungenießbar, einige sind sogar giftig.

Das Marktamt als die Lebensmittelbehörde dieser Stadt ist auch für die Begutachtung von privaten Pilzfunden zuständig.

Ob es sich um einen der 50 Speisepilze oder eventuell um einen giftigen Pilz handelt, kann von den ExpertInnen schnell festgestellt werden. **Das komplette Pilzbuch des Marktamtes mit 250 verschiedenen Pilzarten finden Sie unter:**

[www.marktamt.wien.at](http://www.marktamt.wien.at)

Dazu möchten wir Ihnen einige Tipps für das Sammeln, Transportieren, Aufbewahren und Zubereiten von Pilzen geben.

**Denn: Pilze sind nicht ungefährlich!**

- **Nur „gesunde“ Pilze sammeln.** Alte, schimmelige, durchnässte oder gefrorene Pilze erst gar nicht pflücken. Aber auch nicht umstoßen, denn sie sind für den Waldbestand von Bedeutung.
- **Fraßspuren an Pilzen** sind keinesfalls ein Erkennungsmerkmal für die Genießbarkeit. Schnecken, Maden oder Wild fressen auch Pilze an, die für Menschen gefährlich sind.
- **Giftpilze müssen nicht immer bitter oder scharf schmecken** oder unangenehm riechen. Einer der giftigsten heimischen Pilze, der Grüne Knollenblätterpilz, kann zum Beispiel süßlich, kleeartig riechen.
- **Bei sicherem Erkennen des Pilzes** gleich im Wald Schmutz und unbrauchbare Teile entfernen.
- **Transportieren und Aufbewahren von Pilzen** erfolgt am besten in einem Korb. Kunststoffsäckchen sind für die Aufbewahrung nicht geeignet.
- **Pilze kühl und luftig lagern.** Bei schlechter Lagerung können sie innerhalb kürzester Zeit verderben.
- **Pilze möglichst bald nach dem Pflücken zubereiten.** Je mehr man sie zerkleinert, desto leichter sind sie verdaulich.
- **Pilze vor dem Einfrieren sorgfältig reinigen,** kochfertig aufschneiden, eventuell blanchieren. Tiefkühlschränke auf die höchste Stufe stellen, das Einfrieren muss sehr rasch bei möglichst tiefen Temperaturen vor sich gehen.
- **Pilze lassen sich entweder an der Luft oder im Backrohr trocknen.** Die gut gereinigten Pilze in dünne Scheiben (etwa 3 mm schneiden und auf einer Schnur aufgefädelt mehrere Tage trocknen lassen oder im Backrohr bei max. 50 Grad Celsius etwa 20 Stunden trocknen. Beim Umbiegen der Pilzscheiben darf kein Wasser mehr austreten. Getrocknete Pilze in einem gut verschließbaren Glas aufbewahren.
- **Pilze nicht roh essen.** Nur wenige Pilze sind roh für den Menschen verträglich. Manche Pilze sind sogar roh giftig (z. B. Hallimasch).
- **Nicht zu viele Pilze auf einmal essen.** Größere Mengen können den Magen zu sehr belasten.
- **Vorsicht mit Alkohol.** In Verbindung mit alkoholischen Getränken sind manche Pilze giftig (z. B. Faltentintling).
- **Bei Vergiftungserscheinungen** nach dem Genuss von Pilzen (die bei Knollenblätterpilzen meist nach 6-12 Stunden auftreten können) unverzüglich ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen.
- **Will man Pilze bestimmen oder bestimmen lassen,** so sind sie durch Herausdrehen mit Stumpf und Stiel aus dem Boden zu nehmen. Nicht abschneiden! Nur auf Holz wachsende Pilze an der Basis abschneiden. Für die Bestimmung ist der ganze Pilz mit Stielbasis notwendig. Wenn Sie nicht hundertprozentig sicher sind, ob Sie tatsächlich einen Speisepilz gefunden haben, haben Sie die Möglichkeit, Ihren Fund beim Marktamt begutachten zu lassen.
- **Nach den Bestimmungen des Forstgesetzes** ist nur das Sammeln von 2 kg Pilzen pro Person und Tag erlaubt (z. B. in Wien). Die Bundesländer können jedoch durch entsprechende Landesgesetze strengere Bestimmungen verordnen.





## Grüner Speisetäubling

**Hut** 5–10 cm, anfangs kugelig, später flach, spröde, **Hutfarbe** variabel von grün, bräunlich, gelbbraun, sogar bis gelb **Stiel** weiß, zylindrisch **Lamellen** sehr spröde, weiß, dicht, am Stiel leicht herablaufend.  
**Vorkommen:** In Laub und Nadelwäldern.



GUTER SPEISEPILZ

VERWECHSLUNGSGEFAHR MIT GRÜNEM KNOLLENBLÄTTERPILZ

## Grüner Knollenblätterpilz

**Hut** 4–15 cm, anfangs gewölbt, später flach **Farbe** variabel, meist grünlich-gelblich bis olivgrün mit feiner Radialfaserung **Stiel** auf weißem Grund hellgrün gebändert, mit weißem hängendem Ring (Manschette) **Stielbasis** knollig verdickt mit häufig absteher, lappiger, weißer **Scheide** **Lamellen** weiß, dicht und freistehend, d. h. nicht am Stiel angeheftet.

**Vorkommen:** August–November, in Laubmischwäldern vor allem mit Eichenbestand.



TÖDLICH GIFTIG!



## Schopftintling

**Hut** weiß; schuppig aufreißend; Scheitel bräunlich; jung walzen-, später kegelförmig; alt am Rand rosa, dann schwarz zerfließend; **Stiel** weiß; dünn; fasrig; pelzig; vergänglicher Ring; Höhe bis 12 cm **Fleisch** weiß, zart, im Alter zerfließend **Lamellen** zuerst weiß, dann weißlich rosa, im Alter schwarz zerfließend; freistehend.  
**Vorkommen:** Mai–November, auf gedüngten Böden und Rasen und an Wegrändern.

JUNG ESSBAR



VERWECHSLUNGSGEFAHR MIT FALTENTINTLING

## Faltentintling

**Hut** grau bis braungrau; längsfaltig; jung ei- später glockenförmig; mit braunen kleinen Schuppen; später schwarz zerfließend; **Stiel** weißlich, dünn, glatt, bisweilen an Basis ringähnliche Hüllenreste; Höhe bis 11 Zentimeter **Fleisch** grau, zart, im Alter zerfließend **Lamellen** zuerst weiß, dann leicht braun, im Alter schwarz zerfließend; freistehend.  
**Vorkommen:** April–November, auf Wegen, Baumstümpfen und Wiesen.



GIFTIG (IN VERBINDUNG MIT ALKOHOL INNERHALB VON 48 STUNDEN VOR BZW. NACH DEM VERZEHR)



## Anis-Champignon

**Hut** 8–20 cm, anfangs kugelig, später flacher gewölbt, zuletzt ausgebreitet **Stiel** weiß, gelbflechtig Ring doppel-schichtig, oft zerrissen **Fleisch** weiß, im Alter langsam gilbend **Lamellen** jung weißlich, dann schmutzigrosa, zuletzt schokoladebraun **Geruch** nach Anis.  
**Vorkommen:** Juni–September an lichten Waldstellen.

GUTER SPEISEPILZ

VERWECHSLUNGSGEFAHR MIT GIFTCHAMPIGNON UND DEM WEISSEN KNOLLENBLÄTTERPILZ





## Gift-Champignon

**Hut** 5–15 cm, anfangs halbkugelig gewölbt, später flacher, verfärbt sich bei Verletzung oder an Druckstellen chromgelb **Stiel** knollige Basis die sich bei Berührung (reiben) sofort chromgelb verfärbt **Ring** weiß **Lamellen** jung weiß, später blassrosa, dann milch-kakaofarben **Geruch** unangenehm nach Karbolsäure. **Vorkommen:** Juli–September, in Laub- und Nadelwäldern, in Parks und Wiesen.



GIFTIG!



## Steinpilz

**Hut** 8–20 (30) cm, anfangs halbkugelig, später ausladend gewölbt, heller oder dunkler kastanienbraun, zunächst glatt, später auch leicht klebrig und glänzend, besonders bei feuchtem Wetter **Stiel** kräftig, keulen- oder walzenförmig, bleichbraun mit weißem Netz. **Fleisch** unverändert weißlich, im Hut leicht strohgelb. **Geschmack und Geruch** angenehm **Röhren** anfangs weiß, später graugelb. **Vorkommen:** August–November, im Sommer meist in Kiefernwäldern, im Herbst auch in Fichten-, Eichen- und Buchengehölzen anzutreffen.

SEHR SCHMACKHAFTER SPEISEPILZ

VERWECHSLUNGSGEFAHR MIT GALLENRÖHRLING



UNGENIESSBAR WEGEN STARKER BITTERKEIT

## Gallenröhrling

**Hut** 6–15 cm, honigfarben, graubraun oder braun, anfangs etwas samtig, zuletzt ziemlich glatt und kahl **Stiel** creme-ockerfarben, im oberen Teil etwas heller, mit grobem, braunem Netzwerk **Fleisch** weißlich-cremefarben, weich **Geschmack** sehr bitter. **Röhren** blass lachsfarben oder korallenrötlich. Poren ähnlich gefärbt, bräunlich verfärbend an Druck- und Schadstellen. **Vorkommen:** Juli–November, auf sauren Böden unter Nadelbäumen.

## Kaiserling

**Hut** jung eiförmig, von weißen Velum eingehüllt; im Alter aufgeschirmt, leuchtend orangerot; mit weißen Velumsfetzen; Durchmesser 7–15 Zentimeter, in Ausnahmefällen bis 18 Zentimeter breit **Stiel** gelb; fasrig; Basis knollig in großer tütenförmiger Scheide; oben geriefte gelbe Manschette **Fleisch** weißlich bis gelblich unter der Huthaut **Lamellen** nicht am Stiel angewachsen; gelb; dicht. **Vorkommen:** Juni–September in warmen Lagen und lichten Laubwäldern; bei Eichen und Kastanien.



ESSBAR. JEDOCH SELTENER UND SCHÜTZENSWERTER PILZ

VERWECHSLUNGSGEFAHR MIT FLIEGENPILZ



GIFTIG!

## Fliegenpilz

**Hut** jung kugelig oder halbkugelig geschlossen; mit schwachem orangem oder rötlichem Schimmer; im Alter scheibenförmig; tief rot bis gelblich glänzend; mit weißen Flocken (Velumsresten), welche leicht abgewaschen sein können; Durchmesser 5–15 Zentimeter **Stiel** weiß, fasrig; Basis knollig; einfach hängende; weite Manschette **Lamellen** nicht am Stiel angewachsen; weiß, dicht. **Vorkommen:** August–November in Laub- und Nadelwäldern; bei Tannen, Fichten und Birken.



## Perlpilz

**Hut** 5–15 cm, rosabraun bis fleischfarben oder leicht gelblich, mit weißen oder leicht rötlichen Hüllenresten  
**Stiel** blasser als der Hut oder hutfarben, oberhalb des gerieften, häutigen Ringes heller, am Grunde und an der Stielknolle rötlich, dort auch mit schuppigen Resten der Scheide  
**Fleisch** weiß, an der Luft rot verfärbend  
**Lamellen** frei, weiß, bei Beschädigung rotfleckig.  
**Vorkommen:** Sommer–Herbst, in Laub- und Nadelwäldern, häufig



ROH GIFTIG!

ERSTES KOCHWASSER WEGSCHÜTTEN.

VERWECHSLUNGSGEFAHR MIT PANTHERPILZ



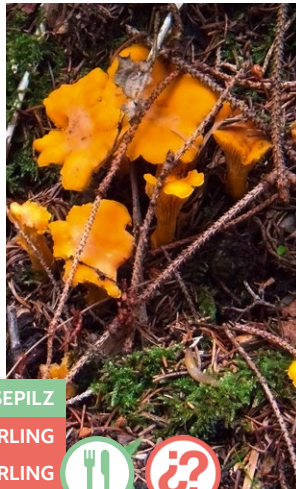
## Pantherpilz

**Hut** 6–12 cm, reh- oder gelblichbraun, mit weißen, warzigen, abwaschbaren Scheiden- und Hüllresten bedeckt, am Rand fein gerieft  
**Stiel** weiß, mit weißem, glattem Ring, der meist zurückgeschlagen ist  
**Stielbasis** stark knollig verdickt, mit weißer Scheide, die einen deutlichen Saum und darüber noch 1-2 Ringe bildet  
**Fleisch** weiß, im Stiel hohl und löchrig  
**Geruch** mild  
**Lamellen** frei, ziemlich dicht, weiß.  
**Vorkommen:** Juli–November, in Nadel- und Laubwäldern, vor allem in Buchenbeständen.

TÖDLICH GIFTIG!

## Eierschwammerl

**Hut** 3–10 cm, anfangs flach mit unregelmäßig eingeschlagenem Rand, später in der Mitte trichterig eingetieft und vielfach gewellt und gelappt, blasser oder kräftiger dottergelb, im Alter etwas verblassend  
**Stiel** kompakt, hutfarben oder etwas heller, zur Basis verschmälert  
**Fleisch** gelblich  
**Geschmack** anfangs mild, dann ein wenig pfefferartig  
**Geruch** angenehm  
**Leisten** schmal, aderartig miteinander verbunden und vielfach gegabelt, herablaufend, dottergelb.  
**Vorkommen:** Juni–September, gesellig in Laub- und Nadelwäldern, meist in feuchten Fichten- und Kiefernbeständen, im Moos.



AUSGEZEICHNETER SPEISEPILZ

VERWECHSLUNGSGEFAHR MIT DEM ESSBAREN FALSCHEN PFIFFERLING

UND MIT DEM GIFTIGEN ÖLBAUMTRICHTERLING



## Ölbaumtrichterling

**Hut** 5–10 cm, stark niedergedrückt und trichterförmig, leuchtend orange  
**Stiel** faserig, zäh, biegsam, zum Grunde keilförmig verschmälert, heller als Hut  
**Fleisch** gelblich, zur Stielbasis dunkler  
**Geruch** stark und unangenehm  
**Lamellen** herablaufend, goldgelb bis orange.  
**Vorkommen:** August–Oktober, auf Stämmen und Wurzeln von Eichen und Kastanien, in Südeuropa bevorzugt an Ölbaum. Nur in wärmeren Gegenden. Ziemlich selten.



GIFTIG!



## Speisemorchel

**Fruchtkörper** aufrecht  
**Hutteil** 3–10 cm hoch, 3–7 cm breit, meist eiförmig rundlich oder stumpfkegelig, blass gelblichbraun, zunehmend etwas dunkler, aber auch ocker, grau - oliv oder oliv getönt, mit tiefen Gruben und rippenartigen Leisten wabenartig gestaltet  
**Stielteil** zur Basis leicht verdickt, längsfurchtig, weißlich.  
**Vorkommen:** April–Mai, wächst im Gras in lichten Laubwäldern, auch in Gärten und Parks.

SPEISEPILZ

VERWECHSLUNGSGEFAHR MIT FRÜHJAHRSLORCHEL







## Frühljhslorchel

**Hut** unregelmäßig gelappt und auffallend stark gewunden, insgesamt kugelförmig, hirnartige Windungen an der Spitze rundlich, rötlich- bis kastanienbraun **Stiel** weißlich oder blass fleischfarben, schwach grubgrinnig, gekammert, etwas körnig.

**Vorkommen:** April–Mai, wächst auf nacktem Boden in sandigen Kiefernbeständen, auch unter Laubbäumen.



## Riesenbovist

**Fruchtkörper** üblicherweise 20–40 cm Durchmesser (jedoch sogar bis 80 cm) kugelförmig, weißlich, lederig, am Grunde etwas furchig; Haut schält sich zur Fruchtreife ab; am Grunde mit dicken Mycelsträngen verwachsen, davon jedoch später ablösend und frei umherrollend **Fruchtmasse** anfangs weiß und fest, später olivbraun und staubig, ohne sterile Basis.

**Vorkommen:** Juli–September, auf Weiden, in Gärten oder auf Ödland.



SOLANGE NOCH WEISS ESSBAR UND SEHR SCHMACKHAFT (ZUM PANIEREN UND GRILLEN).

VERWECHSLUNGSGEFAHR MIT ANDEREN BOVISTEN



## Kartoffelbovist

**Fruchtkörper** 2–10 cm breit, knollig od. länglich kugelförmig, schmutziggelb bis ockerbraun, ledrig, überall warzig und fedrig aufgeplatzt **Fruchtmasse** anfangs weiß.

Später leicht rosa zuletzt purpurschwarz und staubig.

**Vorkommen:** Juni–Oktober, bevorzugt auf sandigen Böden.



## Riesenschirmpilz, Parasol

**Hut** anfangs kugelig, paukenschlegelähnlich, später flach ausgebreitet mit deutlichem Buckel in der Mitte, Durchmesser 10–30 cm, blass graubraun mit dunkleren, dachziegelig angeordneten Schuppen **Stiel** weiß, anfangs von Filzgeflecht überzogen, das bald in Ringe und Schuppen aufreißt; 15–30 cm lang, Stielring auffallend groß, doppelt, oberseits weiß, unterseits bräunlich, am Stiel beweglich **Fleisch** dünn, weich, weiß. **Geschmack** nussartig **Geruch** undeutlich **Lamellen** frei, weiß.

**Vorkommen:** Juli–Oktober, im Gras, an sonnigen Stellen lichter Laubwälder, häufig.



AUSGEZEICHNETER SPEISEPILZ

VERWECHSLUNGSGEFAHR, EVENTUELL MIT DEM SAFRANSCHIRMLING



## Safranschirmling

**Hut** 5–15 cm, anfangs eiförmig, später ausgebreitet flach, breite, blass, oft aufgeboogene Schuppen auf der Hutoberseite geben ihm ein etwas zottiges Aussehen **Stiel** zur Basis hin verdickt, mit schiefer Knolle, weißlich bis schmutziggrosa, frische Exemplare laufen bei Verletzung rötlich an **Fleisch** weiß, im Anschnitt orange bis karminrot (safranrot) anlaufend **Lamellen** weiß, bei Verletzung rot anlaufend.

**Vorkommen:** Juli–September, in trockenen Laub- und Nadelwäldern



ESSBAR

NICHT EMPFEHLENSWERT, DA ER VON MANCHEN PERSONEN NICHT VERTRAGEN WIRD



# MARKTAMT - BEZIRKSABTEILUNGEN

Direktion der MA 59 - Marktamt  
9., Spittelauer Lände 45 ..... 4000/59210

Bezirksabteilung für den 1., 3., 9. und 20. Bezirk ..... 4000/03430

Bezirksabteilung für den 2., 21. und 22. Bezirk ..... 4000/02430

Bezirksabteilung für den 4., 5., 6., 7. und 8. Bezirk ..... 4000/05430

Bezirksabteilung für den 10., 11. und 23. Bezirk ..... 4000/23430

Bezirksabteilung für den 12., 13., 14. und 15. Bezirk ..... 4000/12430

Bezirksabteilung für den 16., 17., 18. und 19. Bezirk ..... 4000/16430

Marktservice Nord (1., 2., 3., 9., 20., 21. und 22. Bezirk) ..... 4000/02460

Marktservice Süd (4., 5., 6., 7., 8., 10., 11., und 23. Bezirk) ..... 4000/04460

Marktservice West (12., 13., 14., 15., 16., 17., 18. und 19. Bezirk) ..... 4000/16460

Lebensmittelhotline  
Mo–Fr 09.00 bis 18.00, Sa 09.00 bis 17.00 und So 09.00 bis 15.00 Uhr ... 4000/8090

Pilzberatung nur nach telefonischer Vereinbarung – Montag bis Freitag von 07.30 bis 15.30 Uhr



## Zentrale Pilzberatungsstelle:

Montag 07.30 bis 15.30 Uhr  
Marktamt - Bezirksabteilung für den 4., 5., 6., 7. und 8. Bezirk  
6., Naschmarkt, Amtsgebäude, Tel. 4000/05435

Weitere Pilzbegutachtungen ausschließlich gegen  
Terminvereinbarungen unter 01/4000/59210



Besuchen Sie das Marktamt – die Wiener Märkte – auf Facebook.

